

JP9202331

Beverage packing method e.g. for coffee, tea - has hot water container fixed with raw material container and guide cylinder to make raw material and solvent liquid to contact before drinking whose ratio is indicated through window

Patentanmelder:
OYACHI A

Publ. Datum:
05.08.1997

Derwent Patentfamilie:
JP9202331 A

Priorität:
JP19960011018

Patentklasse (IPC):
B65D25/08
B65D51/28
B65D81/32

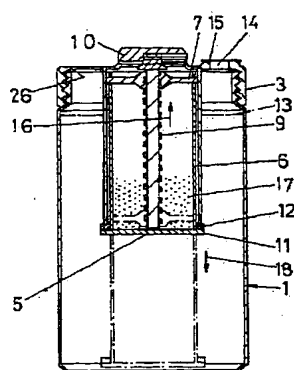
ältestes Prioritätsdatum:
25.01.1996

Zusammenfassung:

J09202331 The packing method involves filling a container (1) with hot water (13). A raw material container (6) is fixed in the top of the container through a guide cylinder (4). The raw material container is filled with coffee powder (17). A base plate (5) at the bottom, a spiral spring (9) at the center, a picking (10) and a support body (7) at the top are provided to the raw material container. A cylindrical hole (20) and a press piece (22) are also provided at the top of the raw material container. A cap (3) closes the two containers by screwing. A spout (14) and an opening seal film (26) are provided at the top of the cap to bring out the hot water.

A packing (12) with a frame edge (11) are fixed at the bottom of raw material container. Transparent sealing window is provided in the sealing up lid. Multiple water flow holes are made in the guide cylinder. The raw material and solvent liquid contacts and mixes with each other after opening and before drinking. The ration of ingredient with solvent, colour, shade are selected through the transparent part of the container.

ADVANTAGE - Enables preparation of beverage with different proportions. Avoids advance preparation.
(Dwg.3/4)



BEST AVAILABLE COPY

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-202331

(43) 公開日 平成9年(1997)8月5日

(51) IntCl. ⁹	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
B 6 5 D 25/08			B 6 5 D 25/08	
51/28			51/28	A
81/32			81/32	G

審査請求 未請求 請求項の数6 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願平8-11018

(22) 出願日 平成8年(1996)1月25日

(71) 出願人 396001337

大谷地 明男

埼玉県八潮市八条2292-16

(72) 発明者 大谷地 明男

埼玉県八潮市八条2292-16

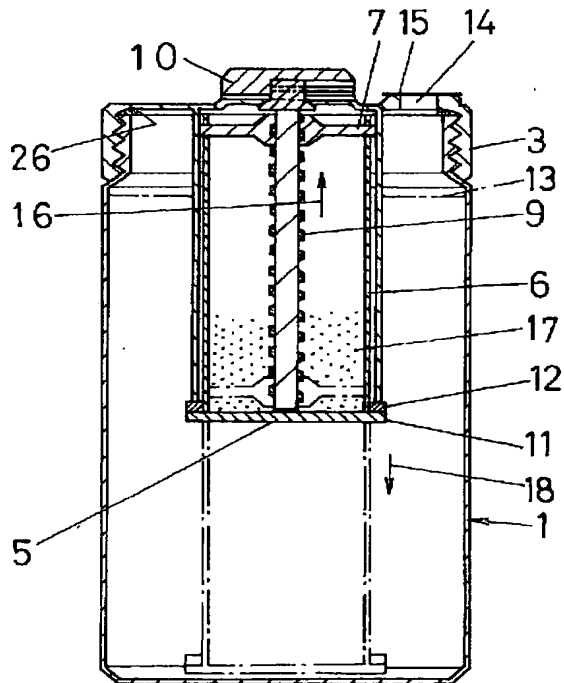
(74) 代理人 弁理士 鈴木 正次

(54) 【発明の名称】 飲料包装方法及び包装容器

(57) 【要約】

【課題】 この発明は、飲料の水(湯)と原料とを別々に包装し、飲用直前に混合して原料成分を抽出することを目的としたものである。

【課題解決手段】 同一容器内へ溶出すべき原料と、溶媒液とを別々に密封包装し、前記容器外からの指示により、前記原料と溶媒液とを接触させ、溶媒液中へ原料成分を抽出させて飲料とすることを特徴とした飲料包装方法。少なくとも一箇所に透視窓を有する筒状容器の口部に密封蓋を被冠し、該密封蓋の下面に案内筒を縦方向に突設し、該案内筒内へ側壁に多数の通水孔を設け、かつ底板を有する原料容器を嵌挿すると共に、前記容器の下部周縁と、前記案内筒の下端面とを水密に当接し、前記原料容器には案内筒に沿う昇降手段を付設したことを特徴とする飲料包装容器。



BEST AVAILABLE COPY

【特許請求の範囲】

【請求項1】 同一容器内へ溶出すべき原料と、溶媒液とを別々に密封包装し、前記容器外からの指示により、前記原料と溶媒液とを接触させ、溶媒液中へ原料成分を抽出させて飲料とすることを特徴とした飲料包装方法。

【請求項2】 密封包装された原料を溶媒液内へ挿入し、原料の包装内へ溶媒液を流入させることを特徴とした請求項1記載の飲料包装方法。

【請求項3】 密封包装原料の密封を解除することを特徴とした請求項1記載の飲料包装方法。

【請求項4】 少なくとも一箇所に透視窓を有する筒状容器の口部に密封蓋を被冠し、該密封蓋の下面に案内筒を縦方向に突設し、該案内筒内へ側壁に多数の通水孔を設け、かつ底板を有する原料容器を嵌挿すると共に、前記容器の下部周縁と、前記案内筒の下端面とを水密に当接し、前記原料容器には案内筒に沿う昇降手段を付設したことを特徴とする飲料包装容器。

【請求項5】 昇降手段は、原料容器の口部に固定したナットに、密封蓋上に突設した回転摘みにより回転する螺杆を螺合させて構成したことを特徴とする請求項4記載の飲料包装容器。

【請求項6】 少なくとも一箇所に透視窓を有する筒状容器の口部に密封蓋を被冠し、該密封蓋に筒状孔を設け、該筒状孔の下端部へ上下変形可能な塞板を被着密封し、該塞板の下面へ原料袋内へ溶媒液を浸入させる為の押圧片を突設し、前記筒状孔の下部の前記押圧片に作用を受ける位置に原料袋を取付けたことを特徴とする飲料包装容器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は、飲用直前に溶媒液と原料とを接触させ、その成分を抽出させることを目的とした飲料包装方法及び包装容器に関する。

【0002】

【従来の技術】従来缶コーヒー、缶茶などは、予め製造した液コーヒー又はお茶を缶詰とし、冷却又は加温して販売している。

【0003】また自動販売機においては、販売指示により、即席原料粉、お湯及び砂糖を入れて提供する場合も知られている。

【0004】

【発明により解決すべき課題】前記従来の缶コーヒー、缶茶などは、予め製造した液コーヒー又はお茶を缶詰にしてあるので、飲用に供する際に香りは皆無に近く、入れ立ての飲料ということができないので、香りその他の風味に欠けることは勿論長期品質維持の為の原料等の制約（例えば缶内安定剤の使用）を受ける問題点があった。また自動販売機においても即席性による制約を免れることはできなかった。

【0005】

【課題を解決する為の手段】然るにこの発明は、原料と溶媒液とを飲用の直前まで別々密封しておくことができるので、長期品質維持の問題点を解決するのみならず、香りその他の風味においても例えばコーヒーならば挽き立てと同様の品質を保つことができるなど、従来の缶コーヒー、缶茶などの問題点を悉く解決したのである。

【0006】即ち方法の発明は、同一容器内へ溶出すべき原料と、溶媒液とを別々に密封包装し、前記容器外からの指示により、前記原料と溶媒液とを接触させ、溶媒液中へ原料成分を抽出させて飲料とすることを特徴とした飲料包装方法である。また密封包装された原料を溶媒液内へ挿入し、原料の包装内へ溶媒液を流入させることを特徴としたものであり、飲用に供する直前に密封包装原料の密封を解除することを特徴としたものである。

【0007】次に物の発明は、少なくとも一箇所に透視窓を有する筒状容器の口部に密封蓋を被冠し、該密封蓋の下面に案内筒を縦方向に突設し、該案内筒内へ側壁に多数の通水孔を設け、かつ底板を有する原料容器を嵌挿すると共に、前記容器の下部周縁と、前記案内筒の下端面とを水密に当接し、前記原料容器には案内筒に沿う昇降手段を付設したことを特徴とする飲料包装容器である。更に昇降手段は、原料容器の口部に固定したナットに、密封蓋上に突設した回転摘みにより回転する螺杆を螺合させて構成したものである。

【0008】次に他の発明は、少なくとも一箇所に透視窓を有する筒状容器の口部に密封蓋を被冠し、該密封蓋に筒状孔を設け、該筒状孔の下端部へ上下変形可能な塞板を被着密封し、該塞板の下面へ原料袋内へ溶媒液を浸入させる為の押圧片を突設し、前記筒状孔の下部の前記押圧片に作用を受ける位置に原料袋を取付けたことを特徴とする飲料包装容器である。

【0009】前記発明によれば、溶媒液たる湯又は水は常時一定の温度に保たせることができると共に、挽いたコーヒー粉又はお茶葉は別封してあるので、例えばコーヒーならば挽き立ての状態を保つことができる。そこで飲用時に、コーヒー粉とお湯を混合すれば、挽き立てのコーヒー粉又はお茶葉にお湯を加えて抽出した場合と同様に香り高い高品質の飲料を得ることができる。

【0010】

【発明の実施の形態】この発明は、挽いたコーヒー豆よりなるコーヒー粉と、お茶葉などと、必要な溶媒液（下水又は湯という）とを夫々別々に容器内へ封入し、飲用時に前記両者を接触させて、水又は湯中へ有効成分を抽出させたものである。

【0011】水又は湯と原料との接触は、原料の包装を水又は湯中で破ればよいのであるが、具体的には色々の接触方法が考えられ、公知の方法は何れもこの発明の範囲に属する。

【0012】

【実施例1】左右両側壁の一部に夫々透明部2、2を設

けた合成樹脂製の容器1の口部にキャップ3を螺合して密閉する。前記キャップ3の中央下面に案内筒4を縦に連設する。この案内筒4は、前記容器1と同心的に設置され、前記案内筒4の内側には底板5を有する原料容器6が昇降自在に嵌挿され(図2)、原料容器6の口部内側には直径的に支持板7が固定され、支持板7の中央部に螺孔8が設けられ、螺孔8に螺杆9が螺合してあり、螺杆9の上端部は、前記キャップ3を貫通し、その上端に摘み10を固定してある。前記原料容器6の下部外周に鍔縁11が設けてあり、鍔縁11と、前記案内筒4の下端面4aとの間にパッキング12を介在し、前記原料容器6を最上部まで引上げた際には鍔縁11と案内筒4の下端面4aとの間にパッキング12を挟着し水密を保つべく構成されている。図中26はパッキングである。

【0013】前記原料容器6の側壁には少なくとも一箇所に平面壁6aを有し、平面壁6aには多数の通水孔6bが穿設してある。前記キャップ3の一側には注出口14が設けてあり、注出口14には塞片15が被着してある。前記摘み10には十字状の掛止溝10aが横方向に設けてあって、前記螺杆9の上端に設けた頭部9aの十字突起9bを、前記掛止溝10aに嵌挿掛止する。この場合に、摘み10の基部に設けた弾片10bの弾力によって螺杆9を矢示16の方向へ引き上げ、前記支持板7の螺孔8と螺杆9の螺合状態を常時緊密に保持している。前記実施例において、原料容器6内には例えば挽き立てのコーヒー粉17を収容し、図1のように、パッキング12で密封しておけば、容器1内の湯13は原料容器6内と遮断されている。そこで摘み10を回転して原料容器6を矢示18のように下降すれば、原料容器6の側壁の通水孔6aから湯が入り、原料容器6内のコーヒー粉と加温された湯とが混合し、コーヒー成分を抽出する。前記のように原料容器6を矢示18のように下降すると、容器1内の湯は原料容器6の下降により一時的に加圧されるので、その加圧力も作用して通水孔6bから湯がスムーズに注入される。

【0014】従って容器1に若干の振動を与えると、コーヒー成分は容易に抽出されて容器1内へ拡散する。前記において、容器1内の湯が低温の場合(水)にはコーヒー成分の抽出が不十分になるが、低温コーヒーを作る場合には原料容器内へ即席コーヒー粒と、挽いたコーヒー粉とを混入しておくことにより、低温湯(水)でも溶けるコーヒーを提供することができる。

【0015】

【実施例2】この発明の他の実施例を図4に基づいて説明する。容器1の口部へキャップ19を螺合して、密封する。前記キャップ19の中央部には筒状孔20を設け、該筒状孔20の下端部へ断面弧状の塞板21の周縁部を変形可能に気密に連結する。前記塞板21の中央下部には押圧片22の上端を固定する。一方原料袋23の上面には通水孔23aを設け、前記塞板21により通水

孔23aを覆うようにし、前記原料袋23は、前記筒状孔20の下端に当接固定してある。前記実施例において、塞板21の中央部を矢示24のように強く下圧すると、押圧片22も同方向へ下降し、塞板21の変化点(死点)を通過すると塞板21は図4中鎖線図のように凹弧状に変形し、その変形に伴って押圧片22は更に下降するので、原料袋23は筒状孔20から切り離され、網筒25によって受け止められ、通水孔23aから湯を吸い込む。図26は注出口、27は口封フィルムである。

【0016】前記において、通水孔23aがない場合には、押圧片22により原料袋23を破り、原料袋23内のコーヒー粉(又はお茶葉)が落下して網筒25内へ受け止められる。該網筒25内には容器1内の湯が自由に出入するので(又は容器1を振動させる)コーヒー粉から成分を抽出することができる。

【0017】前記実施例においても、水を加温しない場合(例えば冷しコーヒー)には、即席コーヒー粉など、水溶性原料を用いることは勿論である。

【0018】

【発明の効果】この発明によれば、原料と、水とを同一容器内へ別包装のまま収容し、飲用に供する直前に水(湯)と原料とを接触させるので、飲用直前に成分の抽出ができることになり、原料の風味を十分発揮し得ると共に、包装上の制約又は保存用の添加物が不用となる効果がある。

【0019】また容器の一部を透明にすれば抽出状態を透視し得ると共に、飲料の、濃淡を選択できる。また抽出状態を透視できることによって商品の信頼度を向上し得るなどの諸効果がある。

【図面の簡単な説明】

【図1】この発明の実施例の縦断正面図。

【図2】同じく原料容器と螺杆との相互関係を示す分解斜視図。

【図3】同じく容器とキャップの関係を示す一部を断面した分解斜視図。

【図4】同じく他の実施例の一部断面図。

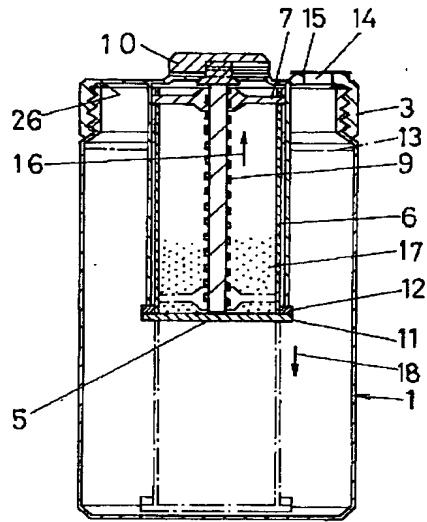
【符号の説明】

- 1 容器
- 2 透明部
- 3 キャップ
- 4 案内筒
- 5 底板
- 6 原料容器
- 7 支持板
- 8 螺孔
- 9 螺杆
- 10 摘み
- 11 鍔縁
- 12 パッキング

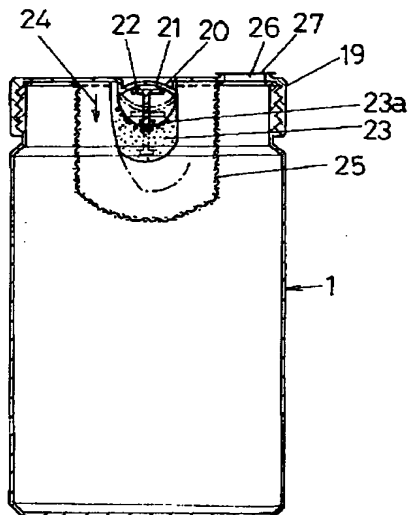
- 13 湯
14 注出口
15 塞片
17 コーヒー粉
19 キャップ
20 筒状孔

- 21 塞板
22 押圧片
23 原料袋
25 網筒
26 注出口
27 口封フィルム

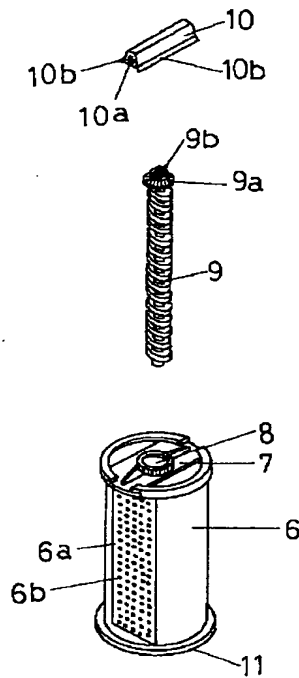
【図1】



【図4】



【図2】



【図3】

